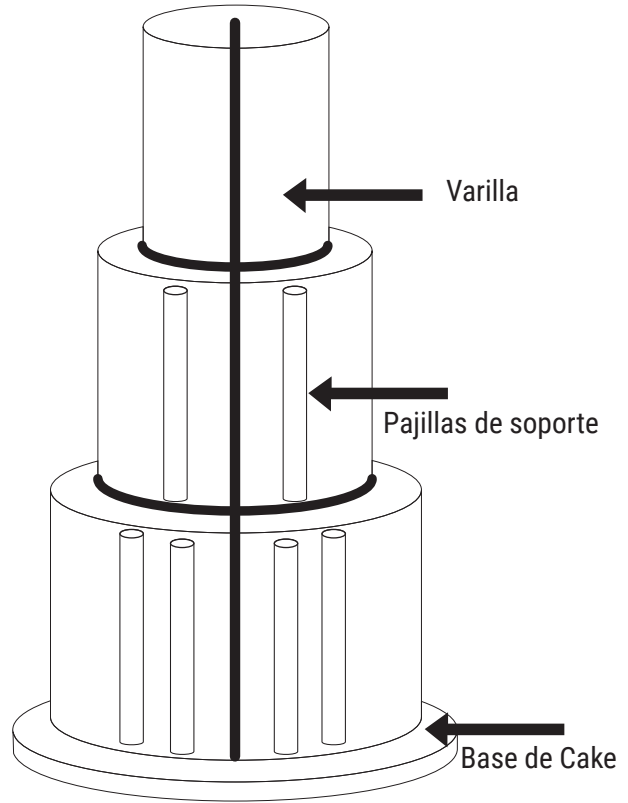
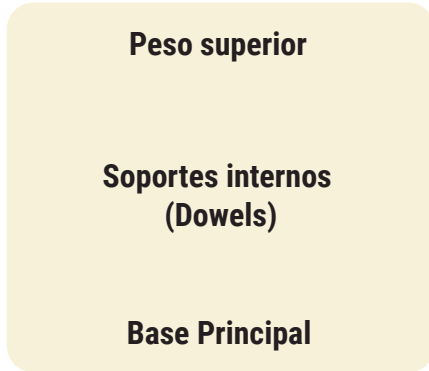


# **GUÍA DE DULCES DE VARIOS PISOS**

WONG PATISSIER™

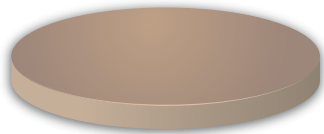
# 1 ¿COMO FUNCIONA?

El peso de cada piso debe ser transferido correctamente hacia la base mediante una estructura interna.



# 2 COMPONENTES CLAVES

## CAKE BOARD



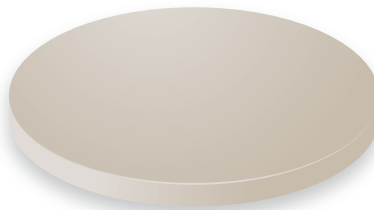
Base individual de cada piso. Debe ser rígida y del mismo diámetro del cake.

### MATERIALES RECOMENDADOS

- MDF sellado
- Acrílico
- Board reforzados

\*Los cartones delgados para dulces muy altos **No** son suficientes

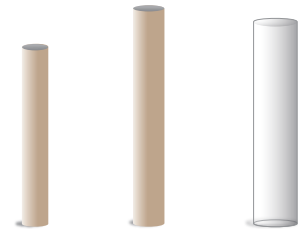
## BASE PRINCIPAL



Plataforma que sostiene todo el cake.

- Nivelada
- Gruesa
- Resistente
- Más grande que el cake

## SOPORTES INTERNOS (DOWELS)



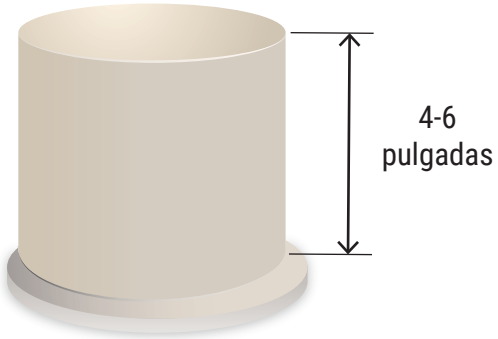
Columnas que sostienen el peso de los pisos superiores.

### TIPOS:

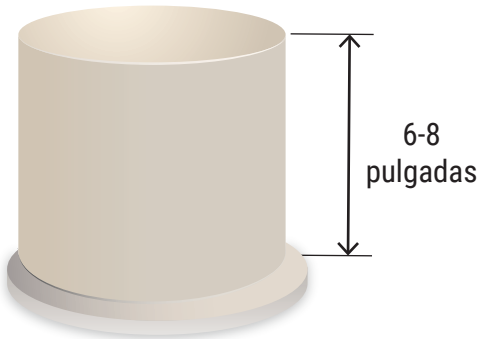
- Plásticos
- Madera
- Tubos estructurales

### 3 ALTURAS Y PROPORCIONES

#### ALTURA RECOMENDADA POR PISO



#### ALTURA MÁXIMA RECOMENDADA



#### PROPORCIONES CLÁSICAS

Diámetros progresivos  
y alturas uniformes



## EJEMPLO DE ALTURAS Y PROPORCIONES



4" pulgadas de ancho  
4" pulgadas de alto

6" pulgadas de ancho  
4" pulgadas de alto

8" pulgadas de ancho  
8" pulgadas de alto

12" pulgadas de ancho  
4" pulgadas de alto

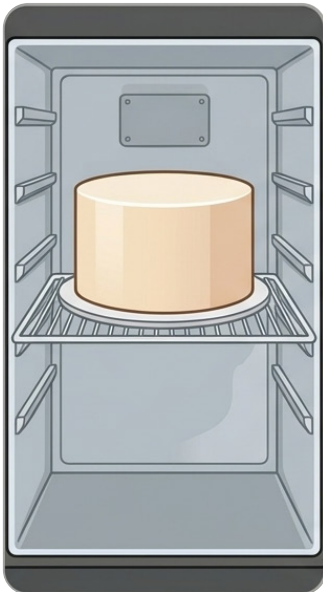
14" pulgadas de ancho  
6" pulgadas de alto

16" pulgadas de ancho  
4" pulgadas de alto

## 4 ENSAMBLE PASO A PASO

### 1 REFRIGERAR

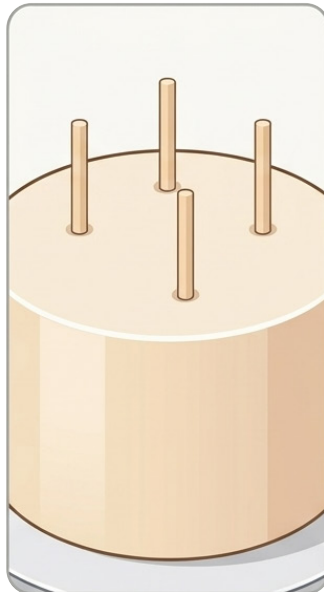
El cake debe estar firme, el relleno frío y la cobertura estabilizada.



Nunca ensamblar cakes blandos

### 2 INSERTAR SOPORTES

1. Coloca el piso superior sobre el inferior sin presionar.
2. Marca el área donde irán los Dowels.
3. Inserta los dowels dentro del área marcada.
4. Corta todos a la misma altura.



Si un dowel queda más alto el cake quedará inclinado

### 3 APILAR

Levantar siempre usando espátulas grandes o ambas manos por debajo del board.



Nunca levantar agarrando solo los bordes del cake.

### 4 REPETIR

Repetir el proceso para cada piso hasta completar la estructura.



## 5 CLIMA TROPICAL Y ESTABILIDAD

El calor afecta ganache, buttercream, rellenos y estructura. La estabilidad del cake comienza desde la receta

### ✔ UTILIZAR

- Rellenos estables
- Ganaches estructurales
- Soportes adecuados
- Refrigeración correcta



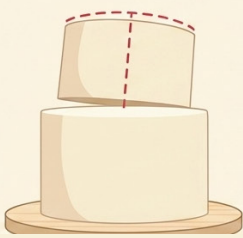
### ✘ EVITAR

- Rellenos demasiado suaves
- Exceso de humedad
- Cake tibios
- Exposición prolongada al sol.



## 6 ERRORES COMUNES

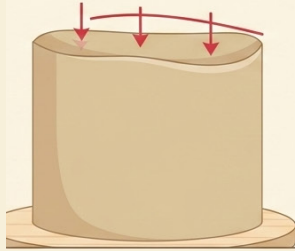
### CAKE INCLINADO



**CAUSA:**

- Dowels desnivelados
- Base doblada

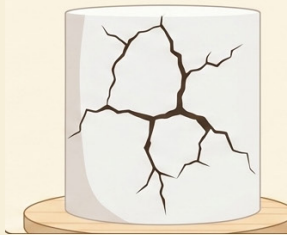
### HUNDIMIENTO



**CAUSA:**

- Falta de soportes
- Exceso de peso

### GRIETAS



**CAUSA:**

- Movimiento
- Presión interna
- Cambios bruscos de temperatura

### CONDENSACIÓN



**CAUSA:**

- Cambio extremo de temperatura

## 7 TRANSPORTE

El transporte es una de las etapas más críticas.



### RECOMENDACIONES

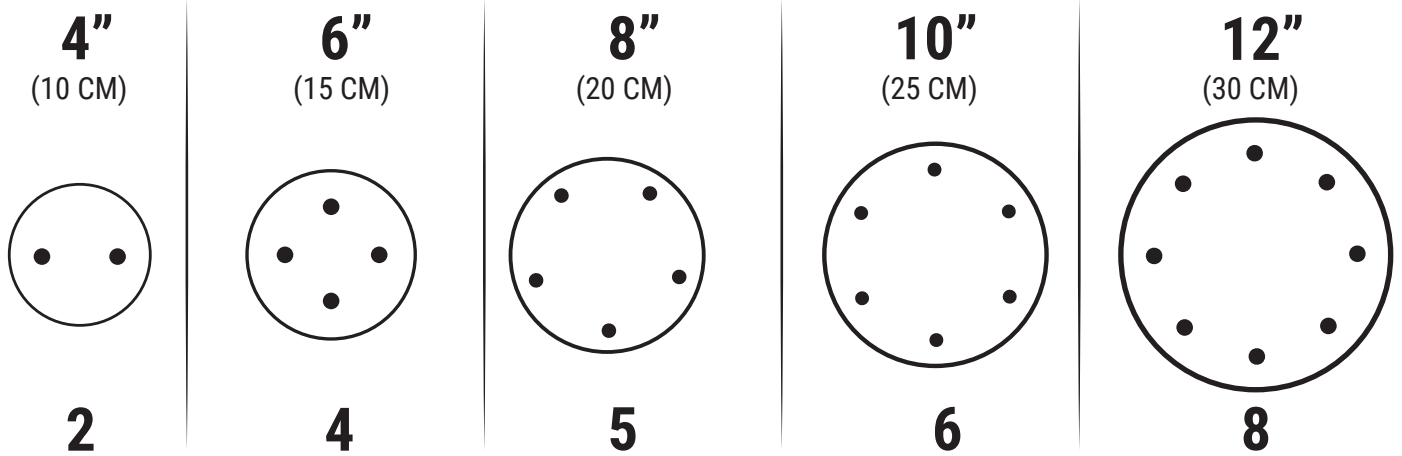
- ✓ Transportar en superficie plana
- ✓ Usar aire acondicionado
- ✓ Evitar frenazos
- ✓ Utilizar antideslizantes

**NUNCA TRANSPORTAR SOBRE PIERNAS O ASIENTOS INCLINADOS**



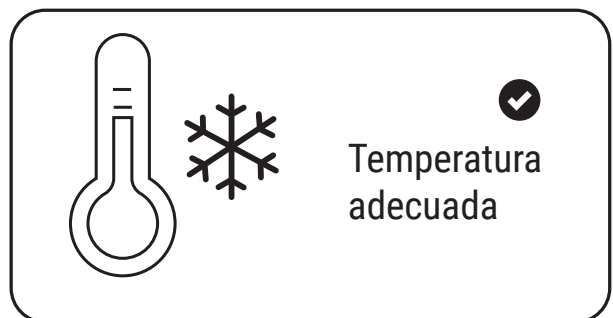
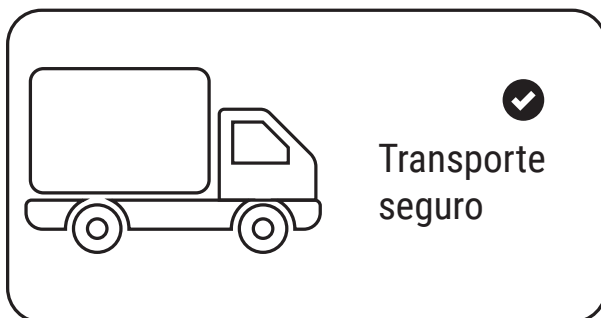
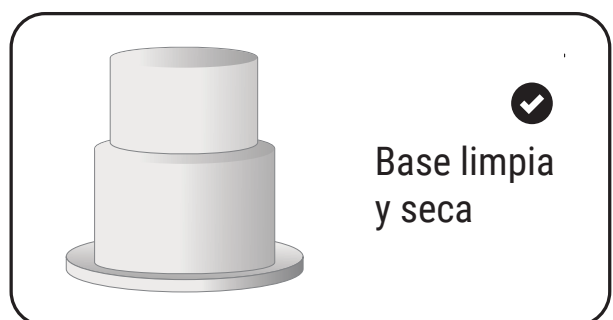
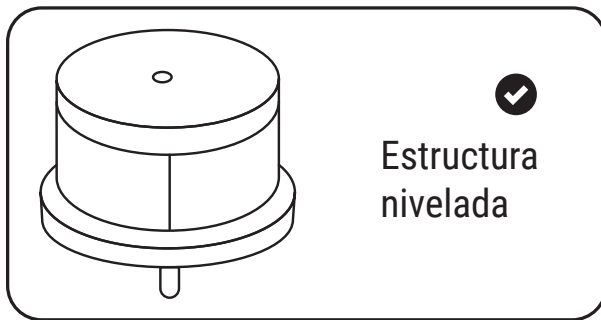
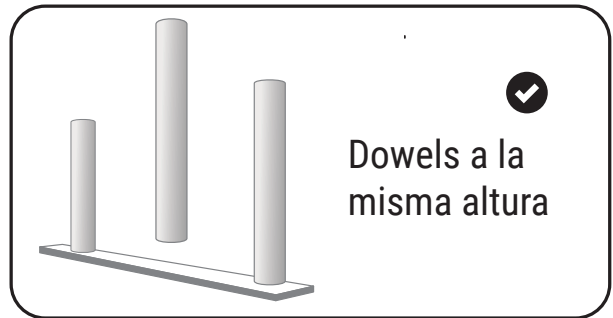
## 8 GUÍA RÁPIDA DE SOPORTES

¿Cuántos dowels necesito?



## 9 CHECKLIST FINAL

Antes de entregar tu cake, verifica:



**©Wong Patissier – Elizabeth Wong**

Material exclusivo para uso educativo. Prohibida su reproducción total o parcial sin autorización previa.